# Lihakääryleet

Aineet:
1 kg naudan ulkofileetä
suolaa
sinappia
viherpippuria
200 g kermajuustoa
1-2 punaista paprikaa

Valmistus: Leikkaa filee pituussuunnassa ohueksi levyksi. Nuiji levy tasaiseksi ja ripota sille suolaa. Sivele pintaan kerros sinappia ja mausta rouhitulla viherpippurilla. Vuole juusto lastuiksi ja peitä lihalevy juustolastuilla. Poista paprikasta kanta ja siemenet ja silppua malto. Ripota paprikasilppu juuston pinnalle ja kääri lihalevy rullalle kääretortun tapaan. Kiinnitä hammastikulla. Leikkaa lihakäärö noin 3 cm:n paksuisiksi viipaleiksi. Paista kääryleitä 2-3 minuuttia molemmin puolin öljyn ja voin seoksessa. Käännä pihvit myös kyljelleen jos pidät kypsästä lihasta. Siirrä pihvit vadille, kaada pannulle vähän vettä ja tilkka kermaa. Anna kiehahtaa, suurusta halutessasi ja mausta suolalla ja pippurilla.